



EMPACADORA AL VACÍO SE-416

Modelo de sobremesa. 19 m³/h. 420 mm.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Barra de sellado doble de 420 mm.
Equipada con bomba Busch de 19 m³/h.
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Panel de mandos digital.
- ✓ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Seguridad en el empaque de líquidos gracias al control por sensor.
- ✓ Doble sellado.
- ✓ Barra de sellado sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión en varias fases.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cámara de empaque embutida.
- ✓ Tapa amortiguada transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

OPCIONAL

- ☐ Soporte para empaque de líquidos
- ☐ Planchas de relleno adicionales

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 16 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 19 m³/h
Longitud barra de sellado: 420 mm
Potencia total: 550 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 430 mm
- ✓ Fondo: 415 mm
- ✓ Alto: 180 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 484 mm
- ✓ Fondo: 529 mm
- ✓ Alto: 448 mm (230V) / 529 mm (120V)
- ✓ Fondo: 529 mm
- ✓ Alto: 448 mm

Peso neto: 50.8 kg

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

600 x 600 x 610 mm

Peso bruto: 59.2 kg

MODELOS DISPONIBLES

1140636 SE-416 230/50-60/1

1140637 SE-416 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

- ☐ Conjunto plancha relleno
- ☐ Kit Vac-Norm
- ☐ Soporte líquidos
- ☐ Recipientes Vac-Norm



sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 05/13/24